消費者の部屋通信

（平成２２年１２月号）

目　次

↑市町の力！「食」と「農林水産業」の再生に向けての展示(11/15～19)

↓JAS規格と食品表示の展示(11/22～26)　↓国際協力の展示（11/29～12/3）

農林水産省

「消費者の部屋では」

消費者の皆さまとコミュニケーションを深めるために、農林水産本省の北別館1階に設けられ、農林水産行政や食生活などについての情報提供などを行っています。また、特別展示では、これまで延べ190万人を超える方々にご来室いただいております。

これからもわかりやすい情報の提供・相談に努めて参りますので、どうぞお気軽にご利用ください。

☆ 特別展示のご紹介

● 特別展示の開催状況

日　程	テーマ	入場者数
11月15日～11月19日	市町の力！「食」と「農林水産業」の再生に向けて	1,005人
11月22日～11月26日	JAS 規格と食品表示の監視	376人
11月29日～12月３日	ご存じですか？「農林水産省の国際協力」	666人

● １２月以降の特別展示（予定）

日　程	テーマ
12月６日～12月10日	国有林野で遊び、学ぼう！
12月13日～12月17日	－地産地消－江戸前の魚介類を食べよう！

◆　テーマ「市町の力！「食」と「農林水産業」の再生に向けて」◆◆◆◆◆◆◆◆◆

地方自治体から農林水産省へ出向している４名の職員が特別展示を企画し、各々の出身市町（北海道別海町、岩手県大船渡市、宮城県色麻町、愛媛県西条市）の農林水産業に関する取組を紹介しました。さらに、展示期間中には、各市町の自慢の食材を使ったメニューを消費者の部屋前食堂で提供しました。

↑色麻町の展示ブース

↑別海町の牛乳試飲コーナー

↑西条市の富有柿

←食堂のメニューになった大船渡市の生牡蠣

◆　テーマ「JAS規格と食品表示の監視」◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

JAS 規格制度や食品表示監視業務をわかりやすく紹介しました。また、パネルやポスターだけでなく実際に JAS マーク格付商品を展示するとともに、(独)農林水産消費安全技術センターによる科学的分析手法についてもパネルなどにより紹介しました。

↑展示の様子

↑ＪＡＳマークについてわかりやすく解説

↑有機ＪＡＳ製品の展示と解説

↑科学的分析手法の紹介

◆　テーマ「ご存じですか？農林水産省の国際協力」◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

農林水産省は、農林水産分野において開発途上国に対する様々な国際協力に取り組んでいます。農林水産省における国際協力についてパネル、資料等で紹介し、さらに、国際協力の担当者によるワークショップを開催しました。

↑国際協力に関するワークショップを開催

←アフリカで作られているネリカ米とヤムイモを展示

☆今後の特別展示スケジュールの紹介

下記日程により特別展示を開催しますので、ご来場をお待ちしております。

期間	特別展示名	ねらい	展示内容	担当
1月17日 ～ 1月21日	サケは海からの贈り物ーサケは、なぜたくさん帰ってくるのか？ー	水産物安定供給確保の取組を紹介	さけ・ますの人工ふ化放流について理解を深めていただくため、様々なパネル展示や生まれる直前のサケ卵の展示、鮭料理の試食など多面的に紹介します。	水産庁 増殖推進部 栽培養殖課
1月24日 ～ 1月28日	地域が進める農業・農村の６次産業化 ～地域と普及指導員が拓く、農業の新展開～	普及指導員が関与した6次産業化事例・成果の紹介を通じた普及指導活動への理解促進	普及指導員による活動への理解を深めていただくため、全国各地で普及指導員の支援を受けて6次産業化を達成した事例について、パネル・成果品の展示等により、紹介します。	生産局 技術普及課
1月31日 ～ 2月4日	選んで、使って Goho-wood	我が国の違法伐採対策及び合法木材製品の紹介	我が国の違法伐採対策について説明したパネルの展示や合法性等の証明された木材・木材製品を展示します。	林野庁 木材利用課 木材貿易対策室
2月7日 ～ 2月10日	おいしいだけじゃないよ チョコレート・ココア	チョコレートやココアの持つ効能・栄養について普及啓発	チョコレートやココアに含まれている成分は動脈硬化の予防など体に良いとされています。今回は、原材料や製品の展示を行うとともに、パネル等を用いてチョコレートやココアの持つ効能・栄養についてわかりやすく紹介します。	総合食料局 食品産業振興課
2月14日 ～ 2月18日	ごぞんじですか食品新素材～来て、見て、知って食品新素材～	多くの加工食品に用いられている、農林水産物由来の食品素材の働きについての普及啓発	農林水産物には、食物繊維やポリフェノール、グルコサミンなど多くの食品新素材を含み、体の保持に様々な役割を果たしています。私たちが何気なく食べているお菓子や清涼飲料水、いわゆる健康食品など身近な加工食品に使われています。これらの食品新素材がどんな働きをしているかを分かりやすく紹介します。	総合食料局 食品産業振興課
2月21日 ～ 2月25日	ふれあい牧場の週	ふれあい牧場を通じて消費者等に畜産への理解を図る	本物の羊や山羊など、かわいい動物たちにふれあえるコーナー。ふれあい牧場の機能・役割等を紹介するコーナー等を設けるとともに、ふれあい牧場のパンフレットの配布や、四季の牧場写真の展示等により、ふれあい牧場の魅力を紹介します。	生産局 畜産部 畜産振興課 草地整備推進室
2月28日 ～ 3月4日	-地産地消- 江戸前の魚を食べよう!パート２	江戸前魚介藻類の消費拡大	東京湾の漁業を広く知って頂くため、水槽やパネル展示により江戸前漁業を紹介します。また、漁師の方々の話や、葛西の元ノリ漁師の指導によるノリ漉き体験、朝獲れワカメのしゃぶしゃぶや佃煮の試食等を行います。	水産庁 漁政部 加工流通課
3月14日 ～ 3月18日	消費者の部屋へようこそ！～あなたのまちに情報発信☆～	消費者の部屋の各地での取組の周知、活用啓発	全国各都道府県での“消費者の部屋”の活動状況をパネル等で紹介します。過去の相談事例や毎月発行している“消費者の部屋通信”の閲覧コーナーを設けます。各都道府県の地域色豊かな取組状況をみなさんに知っていただき、消費者の部屋をもっと活用していただけるように情報提供します。	消費・安全局 消費者情報官
3月22日 ～ 3月25日	安心して食生活を送るために～皆で参加して意見を交換するリスクコミュニケーション～	食品の安全に関するリスクコミュニケーションの理解及び参加の促進	国が実施しているリスクコミュニケーションについて理解を深めていただくため、国が取り組む食品の安全に関するリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの仕組みと関係府省の役割、また、農林水産省が実施する具体的な食品の安全に関するリスクコミュニケーションの事例について紹介します。	消費・安全局 消費者情報官

※特別展示スケジュールは、予告なく追加・変更されることがあります。

☆　１１月の消費者相談状況（速報）
～電話やメールでご相談を受け付けています～

１１月の相談件数は、６９８件（前月７７６件）でした。このうち、問合せは６０６件、要望・意見は６７件、その他は２５件となりました。
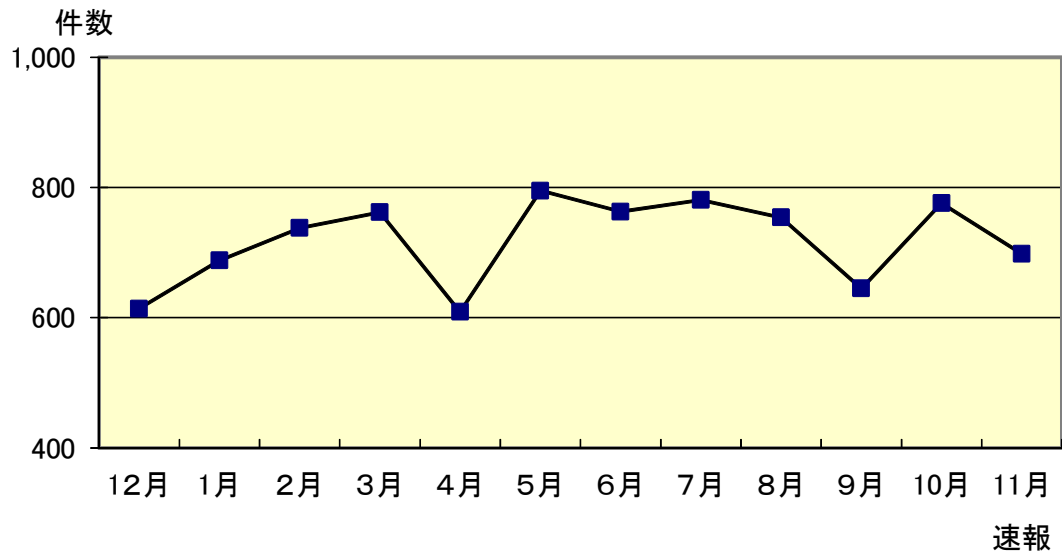
図１　月別相談件数の推移

〔品目別相談件数〕

（件）

	10月	11月	差
農政	145	142	-3
穀類及びその加工品	141	123	-18
青果物及びその加工品	89	73	-16
特定の商品をあげないもの	52	62	10
水産物及びその加工品	47	33	-14
畜産物及びその加工品	45	28	-17
農業	15	26	11
飲料	44	17	-27
農薬･肥飼料等･医薬品	18	17	-1
その他	180	177	-3
合計	776	698	-78

表１　品目別相談件数
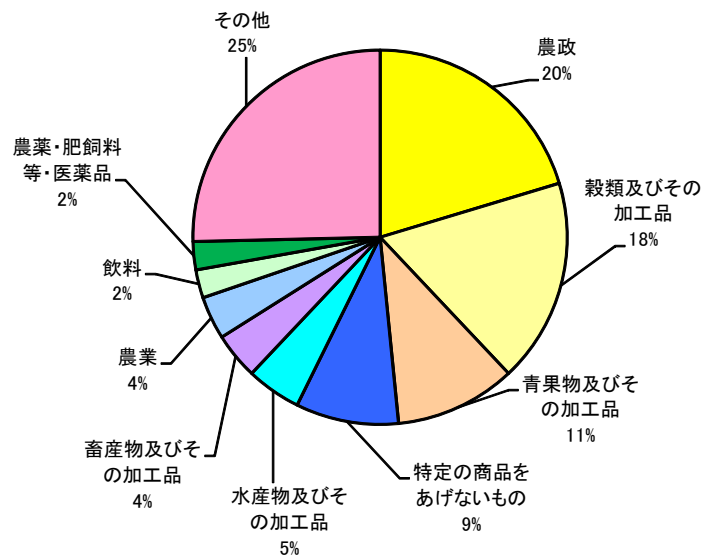
図２　品目別相談比率

〔内容別相談件数〕

（件）

	10月	11月	差
表　　示	133	117	-16
制度・基準	95	90	-5
資料請求・照会	105	89	-16
安全・衛生	118	86	-32
商品知識	73	65	-8
輸出入・貿易	21	37	16
品質・規格	51	36	-15
そ の 他	180	178	-2
合　　計	776	698	-78

表２　内容別相談件数
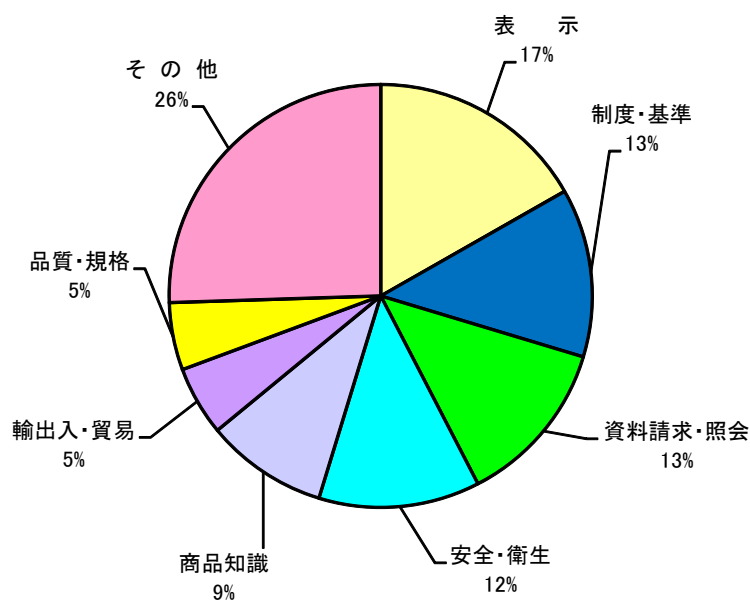
図３　内容別相談比率

〔相談者別件数〕

（件）

	10月	11月	差
一般消費者・消費者団体	414	378	-36
企業関係者及びその団体	92	73	-19
消費生活センター等	80	59	-21
農林水産業及びその団体	40	47	7
子ども	7	20	13
教員・学校関係者	29	19	-10
公務員	26	18	-8
不明・その他	88	84	-4
合計	776	698	-78

表３　相談者別相談件数
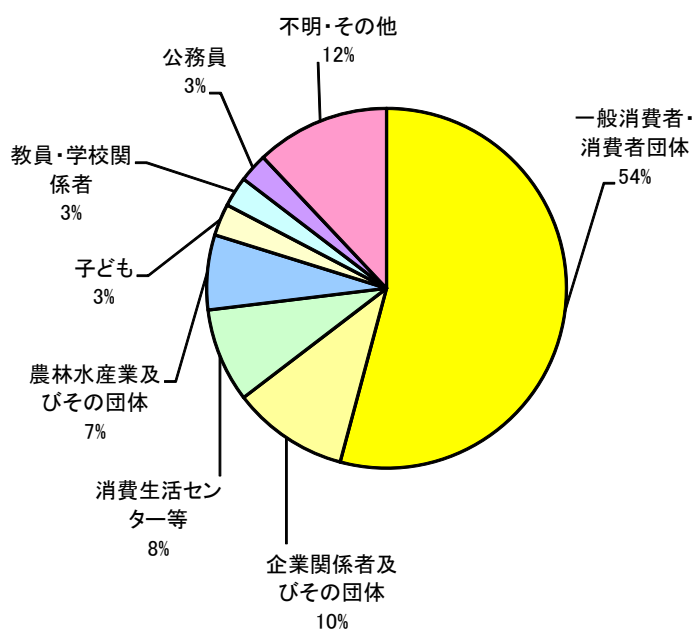
図４　相談者別比率

◆　主な要望・意見

＊　環太平洋パートナーシップ（ＴＰＰ）協定に参加した場合、自給率の低下は免れず、また、価格競争に負け稲作農家は耕作を放棄することになる。日本の主食である米を輸入に頼ることは、食糧危機が心配である。

＊　農家がＴＰＰに不参加と主張するのはおかしい。日本の農産物は高すぎ、消費者は安い輸入品の購入を望んでいる。

〔子ども相談〕

子ども相談専用電話を設け、農林水産業や食品に関する子どもからの相談や質問にお答えしています。

１１月の子ども相談件数は、前月より１３件増加し、２０件となりました。
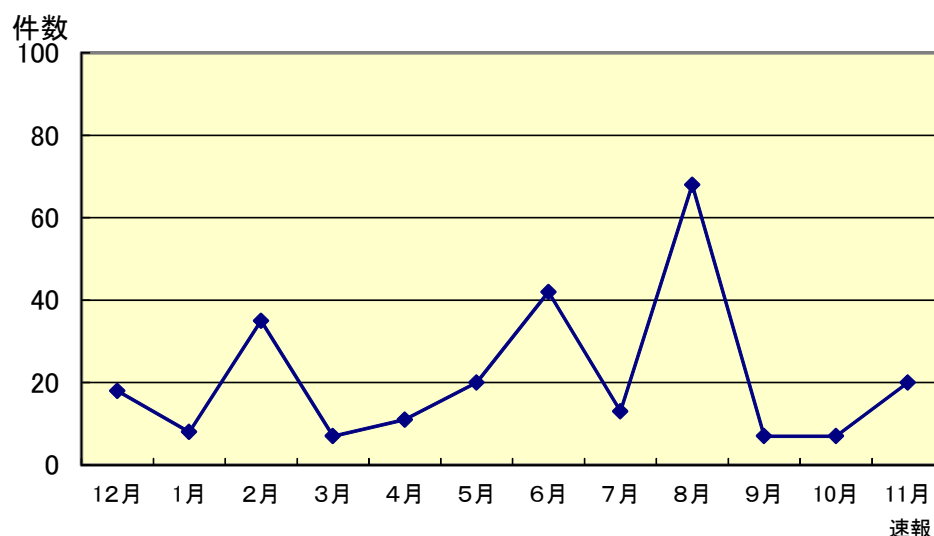
図５　子ども相談件数の推移

◆　主な子ども相談
＊　お米の輸出・輸入量を教えてほしい。
＊　なぜ日本の自給率は低いのですか。
＊　自給率を上げるためにどのような対策をしているのですか。

☆　農林水産省への訪問対応

～修学旅行や社会科見学などでの訪問をお待ちしています～

～ 農林水産省の仕事について学びました ～

■平成２２年１１月の訪問	訪問者数
沖縄県立球陽高校２年生	６名
新宿区立牛込第三中学校３年生	１名
合　　計　　　２件	７名

対応協力：農林水産技術会議事務局技術政策課、
農林水産技術会議事務局研究開発官
(食の安全、基礎・基盤)室

☆　相談事例（１１月分）

Ｑ１　マチク（麻竹）とその加工品について教えてください。

Ａ：マチクはイネ科マチク属の植物で、ミャンマー（ビルマ）原産で、中国大陸南部や台湾、ベトナムで栽培されている大型の竹です。その葉は大型のためチマキを包んだり、笠などの材料になります。また、そのタケノコは直径が 20 ｃｍにもなり、これを使った食材がラーメンの具材によく使われる「メンマ（シナチク）」です。

　メンマは、マチクのタケノコを煮たり蒸したりし、乳酸発酵させた後に、乾燥させます。料理に使う際には温水で戻してから使います。

（参考資料：「新版食材図典」小学館、「増補改訂牧野新日本植物図鑑」北隆館、「世界たべもの起源事典」東京堂出版）

Ｑ２　バケツ稲で育てたお米を食べるため、脱穀、精米の仕方を教えてください。

Ａ：稲が十分乾燥したら、稲穂からお米の実をとるため、２本の割り箸の間に稲穂をはさみ、引き抜くようにしてモミをはじき飛ばします（脱穀）。そのモミをすりばちに入れて、野球のボールでこすり、もみがらを剥いて玄米にします（モミすり）。その際、強くこすりすぎるとお米が割れてしまうのでご注意してください。次に、玄米をびんやペットボトルにいれて、ぬかをとるため白くなるまで棒でつきます（精米）。

（参考資料：「お米なんでも大百科４」ポプラ社）

Ｑ３　柿の渋の抜き方を教えてください。

Ａ：簡単な方法としては、へたに焼酎をたっぷり塗って厚手のビニール袋に入れ密封します。常温で３～４日で抜けますが、種類によっては２週間以上かかる場合があります。早く抜きたい場合は日当たりの良い場所か暖かい部屋におくと良いでしょう。

（参考資料：「家庭でつくるこだわり食品４」農文協）

Ｑ４　電気炊飯器の取扱説明書に「硬度の高い水で炊飯すると硬くなったり、色が悪くなる」と注意書きされています、また、アルカリイオン水でも同じく黄色く炊きあがるようですがその理由はなぜですか。

Ａ：硬度の高いミネラルウォーター(一般に 300 以上)で炊飯した時、ご飯が黄色く仕上がりますが、これはアミノカルボニル反応（メイラード反応）が主な理由であると考えられます。アミノカルボニル反応とは、糖とアミノ酸が反応してメラノイジンと呼ばれる褐色系の物質を作る化学反応で、ご飯には糖およびアミノ酸が含まれているため、この両者が反応して黄色に変色し、反応は温度が高温であるほど促進されます。

お米での代表的な事例は、炊飯時のおこげ形成やご飯を炊飯器で長時間保温時に発生する黄変があります。また、この反応を利用した加工・調理技術としては、煎餅などの米菓製造時の焼成過程における焼き色、芳香づくりなどがこれにあたります。

ミネラルウォーターで炊飯した場合、市販品の大部分の pH（ピーエイチ）は、通常の水の pH（水道水の基準は pH 5.8 以上 8.6 以下）の範囲内であり、pH の影響は大きくないといえます。しかし、高硬度ミネラルウォーター中には、カルシウムやマグネシウムが存在しており、過去の研究報告例で「カルシウムやマグネシウムがアミノカルボニル反応を促進している。」というものがあり、ご飯が黄変する理由と考えられます。

また、ミネラルウォーター中のカルシウムは、お米表層の繊維物質、ペクチンなどと結合しやすく、それが米粒の吸水を阻害するため、その結果、ご飯が硬く炊き上がり、パサパサになってしまう原因となります。

一方、アルカリイオン水による炊飯時のご飯の黄変は、アルカリ性が強い状態（目安として pH8 以上）で進行するものがあります。メカニズムは、はっきりと解明されておりませんが、お米表層に存在する脂質や繊維物質等がアルカリ性の状態で、黄変すると考えられています。アルカリイオン水とお米が接触しただけで、炊飯前の吸水段階でも変色が見られることもあり、この場合は炊飯後も黄色味を帯びたご飯となります。アルカリイオン水には、カルシウムを含むものもありますが、濃度は硬水ほど高くないのが一般的で、アルカリイオン水を使用した場合の黄変は、pH の影響が最も大きいことになります。

お米の黄変には、前出の変色のほかに、貯蔵による古米化で脂質等が酸化し、外観が黄色くなる場合、お米に着生した微生物が原因で炊飯後に変色する場合などがあります。

（注：水の硬度とは、カルシウムイオン、マグネシウムイオンの溶存量の度合を指し、水 1,000 ｃｍ^{3}中に酸化カルシウム（CaO）として 1mg を含むとき１度とし、マグネシウムは 1.4MgO：1CaO に換算します。日本では水道法の規定に基づく水質基準の厚生労働省令で、水道水は「カルシウム、マグネシウム等（硬度）：300mg/L 以下」の基準となっています。）

（担当：(独)農業食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所）

〇トピック

農林水産祭「実りのフェスティバル」で移動消費者の部屋を開設しました。

１１月１２、１３日に東京ビッグサイトで第４９回農林水産祭「実りのフェスティバル」が開催されました。農林水産省「消費者の部屋」では、政府特別展示コーナーに「移動消費者の部屋」を開設し、来場された方からの農政や農林水産業に関する相談を受けました。

☆地方の「消費者の部屋」だより

東海農政局　消費者の部屋

東海農政局は、地下鉄名城線「市役所」７番出口から徒歩約10分の場所（名古屋城正門のすぐ横）にあり、１階玄関手前右側に「消費者の部屋」を設置しています。

【消費者の部屋】
室内を特別展示と常設展示のコーナーに分けて展示しています。特別展示は管内各県、消費者団体等の協力を得て、テーマを変えて実施しています。22年度は「農業と生物多様性」など21テーマの展示を行っています。

特別展示の様子

消費者の部屋入り口

移動消費者の部屋（消費生活フェア）

【移動消費者の部屋等】
11月5～6日に名古屋市消費生活フェアが開催され44,000人の方が来場されました。
農政局はこの中で移動消費者の部屋を設置し、日本の食料自給率や食品表示、食生活についての情報など様々な情報発信を行い、来場者にはパソコンを利用した食事バランスチェックや食品表示クイズを行っていただきました。
その他にも図書館を利用した市民講座の開催、出張講座の実施など、様々な機会を利用して消費者の皆様へ情報を発信しています。

東海農政局　消費・安全部　消費生活課
〒460-8516 名古屋市中区三の丸1-2-2 TEL:052-223-4651　FAX：052-220-1362

中国四国農政局 広島農政事務所 消費者の部屋

広島農政事務所は、広島バスセンターから徒歩10分の広島合同庁舎にあり、２号館６階に「消費者の部屋」を設置しています。

【消費者の部屋】
来訪者に農林水産省の取り組みや食品の安全などについて、各種パネル・パンフレット、参考図書を設置して情報提供を行っています。また、ショーケースには様々なフードサンプル等を展示し、資材の貸し出しも行っています。

消費者の部屋へお越し下さい

食育ブース出展

庁舎内食堂でも食の情報発信！

【移動消費者の部屋】
各種イベントにも積極的に出展し、食事バランスガイドなど「食」に関するわかりやすい情報の発信に努めています。
６月の「食育月間」には、職員が毎日利用する庁舎内食堂において「食」に関する情報提供やバランスのよい日本型食生活の普及を図り、大変好評でした。

中国四国農政局　広島農政事務所　消費・安全部　消費生活課
〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30広島合同庁舎 TEL:082-228-9629　FAX:082-228-5827

☆　消費者の部屋ホームページ

消費者の部屋のトップページから、さまざまな情報がご覧いただけます。ぜひアクセスしてみてください。

http://www.maff.go.jp/j/heya/index.html

◇消費者相談

過去の主な相談事例等を掲載しています。

http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html

◇特別展示の様子

特別展示の様子の詳細について、パネルの内容や展示物の写真など、展示の一部を詳しく掲載し、東京霞が関まで足を運べなかった方々にも展示情報をお届けします。

http://www.maff.go.jp/j/heya/tenzi/kako.html

農林水産省「消費者の部屋」へお越しの際は、北別館入口から入館していただくと、通行証無しで入室できます。皆様のお越しをお待ちしています。

東京メトロ「霞ヶ関」駅下車。A5、B3a出口すぐ。

平成２２年１２月発行

編集・発行　農林水産省　消費・安全局
消費者情報官「消費者の部屋」

担当；船田、古本、渡辺、松川
TEL　０３－３５９１－６５２９（直通）
FAX　０３－５５１２－７６５１